





























# Bienvenidos a Wololo Bar, el nuevo Resto Bar Gamer donde cada día es una nueva aventura

Un lugar donde tres de los placeres de la vida se juntan.

por Vanessa  
Martinez

**W**ololo Resto Bar está ubicado en William entre 21 de Setiembre y Francisco Ros. Están abiertos desde las 19 hs hasta las 01 hs. de martes a domingo. Cuenta con una gran variedad de comida que va de acuerdo con su temática Gamer y Cultura Pop, dando así un punto más gustoso y entretenido a la hora de comer, dejándonos experimentar desde nuestra propia perspectiva la dinámica de su temática.

Tienen una gran variedad de bebidas como lo son: la posición de vida, la posición de maná y la posición de escudo (que es sin alcohol).-

También cuentan con exquisita comida en su mayoría encaminada a la cocina Asiática. Sin embargo hay también otra variedad de opciones. Algunos ejemplos son: Bolitas de Pac-Man (estilo croquetas de carne), el One Piece inspirado en el anime, ramen llamado Hokage Boll también inspirado en el anime Naruto. Todas estas opciones de bebida y alimentos son con temáticas "Frikis", que los amantes de videojuegos y animes conocemos. No solo está esto, sino que cuentan con muchas consolas para poder divertirse mientras esperas la comida. Son desde nuevas hasta retro donde podrás revivir el disfrute de cuando eras un chiquilín e incluso dis-

frutar las tendencias actuales en videojuegos

Diario La R mantuvo una entrevista con Ignacio Martinez uno de los socios del Wololo Resto Bar. "Siempre dije el día

que deje la programación, será para poder a hacer un Bar Gamer" señala.

Ignacio (Nacho) Martinez programador desde hace 15 años conocido como creador Digital

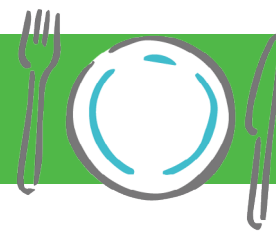
Gamer y su socio Sebastian Nuñez, programador desde hace muchos años y cocinero, han estado en el mundo gamer desde hace mucho tiempo y siendo fanáticos de toda

la cultura "Frikis" decidieron crear juntos una de las mejores ideas de la historia en lo que respecta el mundo gamer. Fue el juntar los tres amores más comunes de los denominados "Frikis", dando así el inicio al Wololo Resto Bar, donde cada experiencia, es una sensación más cercana a estar en un multiverso. Lo gamer va de la mano con la realidad, la diversión, la comida y los tragos que es algo que en definitiva cubre por completo el Wololo Resto Bar.

El hecho de realizar este gran proyecto llevó una cantidad de tiempo e inversión pero lograron sacarla adelante a como dé lugar y sin duda es un éxito para la comunidad "Frikis". No solo es un lugar de encuentro para dicha comunidad sino también donde pasar un tiempo de calidad en familia distinto a lo cotidiano.

Nacho y Sebastián mejor conocidos en instagram como @dimanacho, @grancalvo y el del bar es @wololobar, donde nos mantendrán informados de los nuevos juegos, secciones, comida y mucho más para el disfrute de todos, tiene buena música de ambiente y los mejores anfitriones que podrás encontrar, dispuestos a hacer tu experiencia en Wololo Resto Bar inolvidable para ti y los tuyos.

¿Y tú, qué estás esperando para ir a este fantástico Wololo Resto Bar Gamer?, cuando vayas cuéntanos tu experiencia.



## Rollitos Primavera: un clásico atemporal

Fritos, crujientes y rellenos de sabores exquisitos, estos rollitos son una adición popular en muchos menús alrededor del mundo.



Por Manuel  
Coccaro

La historia de los rollitos primavera se remonta a la antigua China. Originalmente, eran conocidos como “chun juan” que literalmente se traduce como “rollo de primavera”. Este nombre no es casualidad, ya que los rollitos primavera se servían tradicionalmente durante la festividad de Año Nuevo Chino, también conocida como el Festival de Primavera. Festival que celebra el inicio de la primavera, un momento de renovación y crecimiento. Durante la dinastía Ming, los rollitos primavera se popularizaron como un alimento festivo. Se elaboraban con finas láminas de masa de harina de trigo rellenas de vegetales frescos de temporada, carne y, en algunos casos, mariscos. Estos rollitos se freían



hasta lograr una textura crujiente y dorada, simbolizando riqueza y prosperidad para el año venidero.

En Estados Unidos y Europa, los rollitos primavera comenzaron a ganar popularidad a mediados del siglo XX. Fueron adaptados para satisfacer los gustos locales, y así surgieron diversas variantes. Hoy en día, es común encontrar

rollitos primavera en restaurantes de comida china alrededor del mundo, así como en otros tipos de establecimientos que ofrecen una fusión de cocinas.

Existen innumerables versiones de este platillo, adaptadas a los ingredientes y gustos locales. Los rollitos vietnamitas, también conocidos como “goi cuon”, no se fríen, sino que se sirven fres-

cos. Están envueltos en papel de arroz y suelen incluir camarones, cerdo, fideos de arroz, lechuga y hierbas frescas. Se acompañan con una salsa de maní o salsa hoisin.

La lumpia filipina puede ser tanto fresca como frita. El relleno típicamente incluye carne de cerdo, zanahorias, brotes de bambú y a veces, patata o batata. Se sirve con una salsa agri dulce y ajo.

En Japón, los rollitos de verano (“natsu harumaki”) son frescos y ligeros. Se rellenan con ingredientes como pepino, aguacate, salmón o atún crudo, y se envuelven en una hoja de lechuga o alga nori. Se sirven con salsa de soja o vinagreta.

Para preparar la masa de los arrolladitos primavera necesitamos una mezcla de harina 0000 y harina de arroz, agua y aceite. Colocamos todos los ingredientes en un bowl y mezclamos hasta obtener una masa homogénea (debe quedar con una consistencia lí-

quida). Luego dejamos descansar la masa media hora en heladera. Calentamos una sartén y pincelamos con la mezcla hasta formar una fina capa. Dejamos cocinar hasta que se despeguen los discos y reservamos envolviendo con un paño húmedo.

Para el relleno necesitamos carne de nuestra preferencia (podemos usar pollo, cerdo, vaca o camarones), zanahoria rallada, repollo picado, brotes de soja, ajo, salsa de soja, aceite de sésamo, un paquete de láminas para rollitos primavera, aceite para freír, sal y pimienta al gusto.

En una sartén grande, calentamos un poco de aceite y sofreímos el ajo picado. Luego, agregamos la carne picada y cocinamos hasta que esté bien dorada. Añadimos las zanahorias ralladas, el repollo y los brotes de soja. Salteamos todo junto hasta que las verduras estén tiernas. Incorporamos la salsa de soja y el aceite de sésamo mezclando bien todos los ingredientes. Dejamos enfriar el relleno antes de armar los rollitos. Colocamos un disco de masa sobre una superficie plana y añadimos una cucharada del relleno en el centro. Doblamos los lados y enrollamos firmemente. Calentamos suficiente aceite para freír los rollitos. Freímos hasta que estén dorados y crujientes. Escurrimos los rollitos en papel absorbente y servimos caliente con salsa agri dulce o salsa de soja. ¡A disfrutar!

Paysandú 941, Of. 204  
Montevideo, Uruguay

Rotary  
Rotary Club Capurro

CLUB ROTARY CAPURRO

CAMPAÑA DE ABRIGO 2024  
¡DONÁ LO QUE YA NO USES!

DEL PLATA  
OFFICE





## Los Basenjis, la antigua raza de perros que no ladran

En su lugar emite un aullido agudo conocido como yodel.



Por Clementine Hinds

La raza más antigua de perros proviene de África, en ocasiones se los nombra como “perros del Congo” pero el nombre correcto de la raza es Basenji. Esta raza llegó a Egipto como un regalo para los faraones, se pueden observar incluso antiguas representaciones de estos perros en dibujos egipcios de la XII Dinastía de Egipto.

Actualmente acompañan a las tribus del Congo en las cacerías, por esto se popularizaron como los perros del Congo, pero también pueden ser unos excelentes compañeros como mascotas domésticas.

Los Basenjis son unos perros muy limpios ya que por instinto limpian mucho su cuerpo al igual que los gatos y sueltan poco pelo. Además tienen una curiosa característica, son la única raza de perros que no ladra. En lugar de ladrar emiten unos sonidos similares a un aullido que se conoce como yodel o barro.

La raza recibe el nombre basenji en Inglaterra en el año 1936 y dejaron de ser llamados perros del Congo o Terrier del Congo. Fueron ubicados dentro de la categoría de los sabuesos por sus dotes para cazar aunque algunos expertos debaten sobre que su clasificación más apropiada es como terrier. Los basenjis llegaron a



América en los años 80 cuando fueron importados a Estados Unidos provenientes de Zaire.

### Características de los Basenji

Los perros basenjis son una raza de tamaño

pequeño a mediano que pesan entre 10 y 12 kilos y miden aproximadamente 40cm. Tienen una es-



peranza de vida bastante larga, de unos 14 años.

Son perros muy inteligentes, curiosos y energéticos. Como mascotas son sociables, cariñosos, juguetones aunque en ocasiones son algo reservados, callados y con tendencia a mantenerse alerta. Su sentido de alerta y buen olfato los hace buenos cazadores.

Tienen un pelo corto, brillante y suave de color generalmente marrón rojizo y blanco, aunque también pueden ser negros o negros con marrón pero la punta de su cola siempre es blanca. Una característica física bastante peculiar es su cola, la cola de los basenjis es curvada y se monta sobre la espalda. Además la frente es arrugada y sus orejas están erguidas de forma natural.

Son perros fáciles de cuidar y son muy limpios porque se asean diariamente con su lengua lo que hace que tampoco tengan mal olor corporal, además no babean ni roncán y aunque son energéticos y aúllan no son perros ruidosos, emiten solo los ruidos necesarios por la estructura física de su garganta, a diferencia de los Husky no es una raza de perros que vaya a pasar largos ratos aullando por diversión.

Son seguros para tenerlos como mascota en hogares con niños. Se deben ejercitar un mínimo de una hora al día así que es necesario tenerlos en casas con patio o paseos prolongados diariamente.





# “Resistiremos esta acción fraudulenta e ilegítima”: Madres de Plaza de Mayo denuncian intervención

El gobierno de Milei dicta orden para intervenir la Universidad Nacional de las Madres de Plaza de Mayo.



Por **Mauricio de los Santos**

**L**as autoridades de la Universidad Nacional de las Madres de Plaza de Mayo y la Asociación Madres de Plaza de Mayo denunciaron que se enfrentan a una intervención, ordenada por el Ministerio de Capital Humano de la Argentina. Afirman que es una “ilegal intervención” por parte del gobierno de Javier Milei, describiéndolo como “fascista, negacionista y reivindicador de la dictadura genocida.”

La ministra de Capital Humano, Sandra Pettovello, emitió una resolución ministerial que desplaza a la rectora Cristina Caamaño, quien fue electa por la Asamblea Soberana de

la Universidad en marzo pasado, y la sustituye por Eduardo Luis Maurizzio. Según el diario Página 12, desde la llegada de Milei a la Casa Rosada, la Universidad de las Madres “no recibió un peso de presupuesto”.

En un comunicado titulado “NO A LA INTERVENCIÓN DE LA UNMA”, la Asociación Madres de Plaza de Mayo manifestó que resistirán “esta acción fraudulenta e ilegítima junto a toda la comunidad de nuestra Universidad.” Asimismo, destacaron: “El ejemplo de nuestros hijos nos guía. Su lucha nos llevó a crearla. La detendremos como a su ejemplo.” Las Madres de Plaza de Mayo expresaron su firme intención de resistir la intervención y afirmaron que “resistiremos esta acción fraudulenta

e ilegítima junto a toda la comunidad de nuestra Universidad.” Situaciones similares ocurrieron en 2017 durante el gobierno de Macri, cuando los ministros de Justicia y de Educación, Germán Garavano y Esteban Bullrich, firmaron una resolución que desplazaba al rector organizador Germán Ibañez y designaba al juez contravenacional Javier Alejandro Buján. En esa ocasión, la comunidad académica y los estudiantes ocuparon pacíficamente la sede de la institución.

La ministra de Capital Humano está involucrada en un escándalo por negarse a distribuir miles de toneladas de alimentos a los comedores comunitarios, a pesar de los fallos judiciales. A finales de mayo, la justicia argentina ordenó la

distribución oficial de alimentos acopiados en depósitos del Ministerio de Capital Humano a los comedores comunitarios, pero el gobierno de Javier Milei anunció que apelará la medida, argumentando que son reservas “para catástrofes”. La Asociación Madres de Plaza de Mayo, con filiales en Tucumán, Mendoza y Mar del Plata, concluyó su comunicado reafirmando su compromiso con la lucha y la memoria: “El ejemplo de nuestros hijos nos guía. Su lucha nos llevó a crearla. La detendremos como a su ejemplo”.

## Pedido de solidaridad

En un audio que circula por WhatsApp, una docente de la universidad transmitió la noticia y pidió solidaridad: “Buenos días, compa-

ñeros y compañeras de América Latina. Me comunico con ustedes por una dolorosísima noticia que tengo que transmitirles. Acaban de intervenir, el gobierno fascista de Milei en la Argentina, acaba de intervenir la Universidad Nacional Madres de Plaza de Mayo”. La docente hizo un llamado urgente a la solidaridad internacional: “Les pedimos a quienes sean solidarios con las Madres de Plaza de Mayo y con nuestra Universidad, quienes quieran y puedan y se sientan afines a nuestro trabajo y a nuestra lucha, un pedido de solidaridad internacional, de distintas universidades, de personas físicas, de todos los que puedan repudiar esta intervención. Desde ya, muchísimas gracias”, finaliza el mensaje.



# Salto avanza hacia la consolidación de su oferta turística termal

Se genera un nuevo hito para la ciudad



Por **Andrés Lima**  
Intendente de Salto

**L**a inauguración del primer Centro Acuático Termal con piscinas cubiertas de Salto marca un antes y un después en la historia de nuestra ciudad. Este ambicioso proyecto, financiado por la OPP y el BID con una inversión de cuatro millones de dólares y ejecutado en conjunto por la Intendencia de Salto y OSE, representa un hito en nuestro desarrollo y posicionamiento como destino turístico.

Ubicado estratégicamente en un terreno de 5.000 m<sup>2</sup> sobre calle Paraguay, el nuevo centro contará con una piscina olímpica de 25 metros con agua termal, ideal para la práctica de natación y actividades recreativas. Además, se incluirán dos piscinas destinadas a hidroterapias, aprovechando las propiedades curativas del agua termal para el tratamiento de diversas dolencias.

## Un tesoro natural al alcance de todos

Más allá de ser una obra de infraestructura, este proyecto representa una inversión en el bienestar de nuestros ciudadanos y en

el futuro de Salto. Las propiedades terapéuticas del agua termal, reconocidas desde tiempos ancestrales, serán ahora accesibles a toda la comunidad, contribuyendo a mejorar la calidad de vida y promoviendo hábitos saludables.

## Un motor para el desarrollo económico

La inauguración del Centro Acuático Termal no solo traerá beneficios para la salud y el bienestar, sino que también generará un importante impacto económico en la región. Se estima que este nuevo atractivo turístico atraerá a visitantes de todo el país y del extranjero, dinami-

zando la economía local y generando nuevos puestos de trabajo.

Además, la existencia de una infraestructura de este tipo permitirá desarrollar una oferta complementaria de servicios turísticos, como alojamiento, gastronomía y actividades recreativas, fortaleciendo el sector y posicionando a Salto como un destino turístico de primer nivel.

## Un espacio para todos

El Centro Acuático Termal se convertirá en un punto de encuentro para toda la comunidad, un lugar donde disfrutar en familia y con amigos. Las amplias instalaciones, diseñadas con crite-

rios de accesibilidad y sostenibilidad, garantizarán una experiencia única y memorable para todos los visitantes.

## Un futuro prometedor

La inauguración de este proyecto es solo el comienzo de una nueva etapa para Salto. Con este nuevo atractivo, nuestra ciudad se consolida como un destino turístico de primer nivel, aprovechando sus recursos naturales y su rica historia.

Invitamos a toda la comunidad a participar de este hito histórico para el departamento y a disfrutar de los beneficios que este nuevo centro traerá para todos.





## Con agónico gol del brasileño Babi, Peñarol le ganó a Defensor y es finalista del Intermedio

La clasificación se la estaba llevando Wanderers pero un gol en la hora cambió todo.



Por Gerardo Basorelli

**P**or primera vez desde que se instauró el Intermedio, Peñarol estará en la final del torneo ya que derrotó agónicamente 1-0 a Defen-

sor Sporting en el estadio Campeón del Siglo. El gol de la clasificación lo convirtió el brasileño Babi en tiempo de adición.

El ganador de la Serie "A" del torneo estaba siendo Wanderers que a la misma hora derrotaba 1-0 a Deportivo Maldonado y de esa

forma quedaba con 13 puntos, por encima de Peñarol y Defensor que estaban con 12 ya que empataban entre sí.

Pero en el minuto 91, cuando el partido estaba para cualquiera, apareció el menos esperado, brasileño Matheus Bab. Leo Fernández colocó un pase entre líneas para

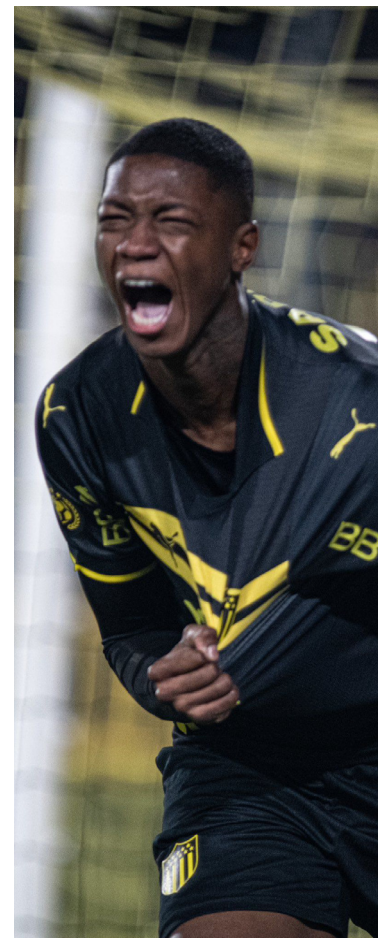
Lucas Hernández que de primera habilitó al brasileño quien acomodó la pelota con el pecho y definió ante Dawson.

Con este gol Peñarol alcanzó los 14 puntos en el grupo A, quedando uno por encima de Wanderers y con tres de ventaja sobre Defensor y además llegó a 55 en la Tabla Anual, 8 más que Nacional.

El partido fue parejo desde el inicio. La primera llegada del manya fue un remate de Gastón Ramírez que se fue desviado. A los 3' Joaquín Valiente sacó un potente disparo desde afuera del área que tapó Washington Aguerre. Y a los 7' José Álvarez recibió un pase en profundidad, cedió al medio y Maxi Olivera rechazó, pero le quedó a Anderson Duarte, que remató de volea y Aguerre la sacó por arriba del travesaño, aunque fue anulada por offside.

A los 10' Duarte definió contra el palo para abrir el marcador a favor de Defensor Sporting pero según el árbitro Mathías de Armas, en el momento de acomodarse golpeó con su brazo en el rostro a Javier Méndez y anuló el gol a través del VAR, en equivocada decisión que generaría tremendo malestar en filas violetas.

En el complemento, Peñarol salió más adelantado y el partido cambió. Un remate de Leonardo Fernández a los 55' estuvo muy cerca de terminar en gol, y a los 63' el que intentó



fue Maximiliano Silvera, provocando una fenomenal intervención de Kevin Dawson.

Si bien intentaba, le costaba encontrar los caminos para generar jugadas de peligro. Aguirre sacó a Silvera, mandó al resistido Matheus Babi, quien terminó destrabando el partido en los descuentos recibiendo una pelota entrando al área y, tras un gran control, definió con precisión para el gol que desató la locura en el Campeón del Siglo.

De esta forma agónica Peñarol venció a Defensor Sporting por 1 a 0 en el Estadio Campeón del Siglo y conquistó la Serie A del Torneo Intermedio, por lo que definirá el título ante el ganador de la Serie B.

**El Tiempo es Oro.**

Tu preparación universitaria comienza en 4to de liceo.

**Edu por todo el camino.**

**EduSchool**

Preescolares, primaria, secundaria y bachillerato.

Solano Antuña 2618 • Tel. 2710 2572  
www.eduschool.edu.uy • info@eduschool.edu.uy  
f /InstitutoEduschoolMontevideo

Apoyo Académico  
UDE



# Juegos Olímpicos: debutó Bruno Cetraro y clasificó a los cuartos de final

El remero uruguayo integró la serie 5 junto a los botes de Cuba, Alemania, Zimbabwe y Libia.

## Redacción

**B**runo Cetraro debutó en los Juegos Olímpicos París 2024 y avanzó a cuartos de final del single abierto tras meterse entre los primeros tres mejores en el estadio Náutico Vaires Sur Marne de Francia.

El remero uruguayo integró la serie 5 junto a los botes de Cuba, Alemania, Zimbabwe y Libia. Cetraro fue segundo con un tiempo de 7:04.04, por detrás del representante de Alemania, Oliver Zeidler, que registró una marca de 6:54.72. Tercero, con 7:06.45, fue

el cubano Reidy Cardona Blanco. El cuarto y quinto de cada serie irán al repechaje.

El remero uruguayo, de 25 años, en los pasados Juegos Olímpicos de Tokio 2021 tuvo destacada actuación junto a Felipe Klüver. La pareja uruguaya terminó sexta, compitiendo en el doble par ligero, y consiguieron un diploma), volverá a competir el próximo martes a las 5:10 de la mañana de nuestro país. Los cuartos de final tendrán la misma modalidad: los tres primeros avanzarán a semis.

El debut de Cetraro en París fueeste sábado por la madrugada de



Uruguay luego de lo que fue la ceremonia inaugural que se llevó a cabo el viernes

“Fue una regata cómoda, dentro de todo. Por suerte, las copas previas que hicimos y los buenos resultados nos ayudaron a estar entre

los 12 cabezas de serie [en el sorteo se separan los 12 mejores para que no se enfrenten entre sí], lo que nos permitió estar en una serie un poco más accesible”, declaró Cetraro a los colegas de FútbolUy en París. El remero agregó que

“Sabíamos que a Cuba ya le habíamos ganado en el Preolímpico [de América]; el otro muchacho de Zimbabwe había clasificado en el Preolímpico de África, así que se le podía ganar. También estaba Oliver [Zeidler], actual campeón del mundo. Había que hacer nuestra regata y buscar la mejor posición, sin desgastarnos para la próxima, por lo que ese segundo lugar era accesible y había que ir por él”, contó luego, y también habló del clima: “Al fin y al cabo, uno tiene que correr como esté, llueva o truene. Uno en el entrenamiento ya lo hace. Es lo mismo”.

## París 2024: en rugby ganó Japón y Uruguay terminó penúltimo

Uruguay cerró su participación en rugby seven en los Juegos Olímpicos de París 2024 venciendo 21-10 a Japón y finalizó en el 11° puesto.

A los 15 segundos los celestes se pusieron en ventaja con un try Juan González y

posterior conversión de Juan Manuel Tafernaberry. A los 01:36, Mateo Viñals apoyó y Tafernaberry volvió a meterla entre los palos. A los 03:05 la misma fórmula Juan González y Juan Manuel Tafernaberry. A los 06:03, Kippe Ishida descon-

tó con un try y Shotaro Tsuoka hizo lo propio a los 04:20 del complemento.

No se sacaron más ventaja y los dirigidos técnicamente por Ivo Dugonjic terminaron su histórica participación en el penúltimo puesto, dando un

puntapié importante de cara al futuro cercano.

Esta fue la primera vez en la historia que Uruguay participó de la cita más importante en este deporte (se incorporó en Río 2016) y ganó uno su primer partido.

## Juegos Olímpicos: domingo con debuts de más uruguayos

Este domingo habrá más debuts de uruguayos en los Juegos Olímpicos de París 2024. Hernán Umpierre y Fernando Diz lo harán en la Clase 49er de Vela, quienes competirán con unos 30 grados de temperatura en las aguas de Marsella, a más de 700 kilómetros de París. Los veleristas compatriotas se ausentaron en la ceremonia inaugural justamente por la lejanía entre las ciudades y la fecha del debut.

En un comunicado de prensa, Umpierre y Diz se expresaron previo al debut: “Llegamos a este Juego Olímpico muy bien preparados, en un muy buen momento y con mucha confianza y tranquilidad. Hemos logrado un importante progreso en los últimos ocho meses, desde que clasificamos a los Juegos Olímpicos en octubre del año pasado ganando la medalla de plata en los Juegos Panamericanos”.

¡DECILE CHAU A LAS MOSCAS!

¡Elimine las moscas en su empresa de forma segura y económica con el Nuevo BAGMAFy de CONTROL'S!

WPP: 096 184 818    CONTROLS.COM.UY    TEL: 2 514 02 82





## Lionel Erika Fatupaito, entrenador de boxeo

**L**ionel Erika Fatupaito, seleccionador de boxeo de Samoa, falleció a los 60 años de edad, mientras estaba en una de las habitaciones de la Villa Olímpica de París 2024. Si bien los servicios médicos intentaron reanimarlo, no resistió. El hecho ocurrió el viernes, pasadas las 10 de la mañana hora local, pero no se comunicó oficialmente hasta este hoy.

El técnico estaba a cargo de Ato Plodzicki-Faoagali, quien se desempeña en la disciplina como peso pesado (-92 kg) y que fuera quien es dos veces campeón de los Juegos del Pacífico. Su primer combate en el torneo está previsto para este domingo (16:02 horas) ante el belga Víctor Schelstraete y la idea es que el púgil samoano siga adelante con la competición pese a la

muerte de su seleccionador.

La fiscalía de Bobigny, zona en la que está situada la Villa, notificó el fallecimiento, que se dio de manera natural. Tras esto, la IBA (organismo que sanciona el boxeo olímpico, salvo en estos Juegos donde el control corresponde al COI) dio sus condolencias y la Federación de Boxeo de Oceanía se hizo eco de esta noticia.



## Alicia Petti, periodista argentina

La periodista argentina de espectáculos que brilló en el mundo de la radio, Alicia Petti, falleció a los 81 años. La comunicadora formó parte de las radios argentinas Mitre, Nacional, Rivadavia entre otras emisoras, así como también en las redacciones de La Razón y La Nación y fue vicepresidenta de la Asociación de Cronistas

del Espectáculo.

Proveniente del periodismo gráfico, Alicia Petti fue una de las insustituibles periodistas del espectáculo en Argentina, especializada en radio, con una extensa trayectoria en la que integró distintos equipos de trabajo.

Durante más de diez años llevó su columna "Radiografías" del Diario La



Nación. Es autora del libro "Un siglo de radio, cien años de voces" para Argentores, entre otros reconocimientos.

En 2015 ganó el premio ETER a la mejor columnista de cultura-espectáculos. En la actualidad integraba el staff del programa radial "Finjamos demencia", de AM1110, como columnista de espectáculos.

## fúnebres

### Jorge Alberto Cabrera Fierro

† Q.E.P.D.

Falleció en la Paz del Señor el día 27 de Julio de 2024. su esposa: Milka Brustti, sus hijas: Stefani, Rosa, Silvia y María, sus nietos: Alan, Brayan, Thiago y Martina, yernos y demás deudos, participan con gran dolor su fallecimiento, Velatorio en Gral Flores 4782 de donde parte el cortejo a la hora 09:00 hacia el Cementerio de Solís de Mataojo en el Departamento de Lavalleja. - Emp. Rogelio Martinelli S.A. Telefax: 2908 77 21\*

### Enilda Gonzalez Robayna

† Q.E.P.D.

Falleció en la Paz del Señor el día 27 de Julio de 2024. Su esposo Luis Goichea, sus hijos: Luis Alberto, Jorge, Nancy y Mariela, sus nietos, bisnieto y demás familiares participan con profundo dolor su fallecimiento y su sepelio ya efectuado. - Emp. Rogelio Martinelli S.A. Telefax: 2908 77 21\*

### Hermanita de Jesús Mercedes Lezama Joos

† Q.E.P.D.

Falleció en la Paz del Señor confortada con los Santos Sacramentos y la bendición Papal el 27 de Julio de 2024. Sus hermanos: Teresa Lezama, Luis Carlos Lezama y Graciela Pérez, Bernardo Lezama y Berenice Balsas, sus sobrinos: Francisco, Agustín, Isabel, Guillermo Lezama; Valentina Pereira, Pilar, Manuel y Juan Lezama y sus sobrinos nietos: Mauricio e Inés Arvallo, participan con profundo dolor su fallecimiento y su sepelio ya efectuado. - Emp. Rogelio Martinelli S.A. Telefax: 2908 77 21\*

### Jorge Alberto Sambarino Carmine

† Q.E.P.D.

Falleció en la Paz del Señor el día 26 de Julio de 2024. sus hijos: Daniel Sambarino y Ana Frisch, Pablo Sambarino y Mariela Risso, sus nietos: Javier, María Victoria y Felipe, Guillermo y Daniela, Ignacio, Julieta, Gonzalo y Ji-

mena, sus bisnietos: Joaquín, Pilar, Martina y Josefina, sus sobrinos: Roque y Cristina, participan con profundo dolor su fallecimiento, e invitan para el acto del sepelio a realizarse el día de hoy SALA VELATORIA: CANELONES 1450 SALA 303 (VELATORIO DE LA EMPRESA) a partir de la hora 11:00, de donde partirá el cortejo a la hora 13:00 hacia el Cementerio Parque Martinelli, Ruta 102 Km. 24. - Emp. Rogelio Martinelli S.A. Telefax: 2908 77 21\*

### Stella Gladys Santos Yorio

† Q.E.P.D.

Falleció en la Paz del Señor el día 26 de Julio de 2024. Sus hijos: Sebastian y Florencia Orrico, sus nietos: Rodrigo, Isabella y Faustina y demás deudos, participan con gran dolor su fallecimiento y su sepelio efectuado en el Cementerio del Norte - Emp. Rogelio Martinelli S.A. Telefax: 2908 77 21\*

**Recepción de avisos fúnebres**  
[diagramaciongr@gmail.com](mailto:diagramaciongr@gmail.com)





# APOSTADOR



**DOMINGO**  
**4° | 13°**

**LUNES**  
**1° | 11°**

**PRÓXIMOS SORTEOS**  
**QUINIELA: 29 / 7 / 2024**  
**TÓMBOLA: 29 / 7 / 2024**  
**5 DE ORO: 28 / 7 / 2024**

**Vespertina**  
Viernes 26/07/2024

01. 507	06. 990	11. 853	16. 038
02. 398	07. 233	12. 200	17. 049
03. 821	08. 674	13. 413	18. 204
04. 352	09. 033	14. 671	19. 868
05. 694	10. 595	15. 231	20. 600

**Nocturna**  
Sábado 27/07/2024

01. 115	06. 637	11. 083	16. 308
02. 990	07. 803	12. 934	17. 899
03. 601	08. 110	13. 808	18. 278
04. 589	09. 037	14. 764	19. 945
05. 664	10. 209	15. 660	20. 833

**NUESTRAS REDES SOCIALES**

**Vespertina**  
Viernes 26/07/2024

00	21	49	74
04	31	52	90
07	33	53	94
11	38	68	95
13	41	71	98

**Nocturna**  
Sábado 27/07/2024

01	10	36	78
03	15	37	83
05	32	45	89
08	33	60	90
09	34	64	99

**BANCO REPÚBLICA**

Auspicia la cotización de la moneda

**COMPRA**

**VENTA**

**DÓLAR**

39,0000041,50000

**DÓLAR eBROU**

39,5000041,00000

**EURO**

41,3300046,34000

**PESO ARGENTINO**

0,024000,20000

**REAL**

6,500008,20000

**UNIDAD INDEXADA**

-6,07830

**RESULTADOS**

**SORTEO: 24/7/2024**

**5 DE ORO**

234354448

**BOLILLA EXTRA**  
7

ACIERTOS: 0

**REVANCHA**

915333443

ACIERTOS: 0

**POZO DE PLATA**

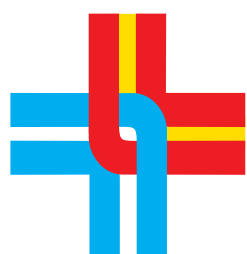
ACIERTOS: 0



# PreAsociate

## A LA ESPAÑOLA

**Sin importar el número de cédula.  
Ingresá con todos los beneficios.**



**TODOS LOS  
DERECHOS  
INMEDIATOS**



**ESPAÑOLA MOVIL  
GRATIS  
POR 1 AÑO**



**FAMILIA  
ACOMPAÑANTES  
GRATIS POR 1 AÑO**

**Consulte por los beneficios adicionales por edad o actividad.**

**preasociate.com**

**☎ 1920-1234**